

Ingrediënten voor 4 personen

4 elstar appels 130 ml  
zonnebloemolie 6  
varkenssaucijzen 12 piccolo's  
(broodjes, 2 zakken à 6 stuks) 3  
uien 2 el bloem 400 ml volle melk  
500 g (verse) zuurkool 4 el grove  
mosterd 100 g babyspinazie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zuurkoolsoep met hotdogs

Een heerlijke zelfgemaakte zuurkoolsoep met hotdogs.

### Hulpmiddelen

1 aluminiumfolie 1 schuimspaan 1 keukenpapier 1 pureestamper

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 C. Snijd de appels in stukken van 3 cm. Doe in een pan, schenk er 200 ml water bij en breng tegen de kook aan. Stoof de appels met het deksel op de pan in 15 min. zacht.  
2. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de saucijzen in 10-12 min. rondom gaar. Bak de broodjes 10 min. in de oven. Snipper 1 ui. Verhit 1 el olie in een soeppan en fruit de ui 3 min. Voeg de bloem toe en bak 1 min. Voeg al roerend met een garde de melk toe en roer glad. Schenk er 400 ml water bij en voeg 400 g zuurkool toe. Breng tegen de kook aan en breng op smaak met de mosterd.  
3. Snijd de rest van de ui in halve ringen. Haal de saucijzen uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Verhit de rest van de olie in de koekenpan en bak de uien al omscheppend in 5 min. knapperig. Schep met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Stamp de appels met de pureestamper fijn.  
4. Snijd de broodjes open. Verdeel er de babyspinazie en de rest van de zuurkool over. Halveer de saucijzen in de lengte en leg op de zuurkool. Schep er de appelcompote op. Garneer met de gebakken ui. Serveer de zuurkoolsoep bij de hotdogs.

